

Горный Травник



интернет-магазин: медоваялавка.рф

Травы горного Алтая с заботой о вашем здоровье!

В этом году мы открыли свое производство в самом сердце Горного Алтая, в Турочакском районе, недалеко от Телецкого Озера, на северо-востоке Алтайских гор. Заповедность и малозаселенность, суровость и недоступность в большую часть года позволили сохранить этот район в том виде, в котором он был создан природой много тысячелетий назад. Благодаря этому обстоятельству то сырье (травы, шишки, грибы, ягоды) которое мы собираем, принесут вам только полезные вещества, которые может дать вам наш Алтай.

Знакомьтесь это наша новая продукция.

Иван-чай Российское зеленое золото.

(В горах кипрей отличается своим низким ростом, толстым красным стеблем и утолщенными чашелистиками, он более хрупкий, более сочный, в нем больше жизненной силы к произрастанию в экстремальных условиях).

Полезен иван-чай абсолютно для всех без исключения и его можно назвать по праву нашим Российским "зеленым золотом". В чем же главный секрет такого успеха иван-чая? Секрет приготовления иван-чая состоит в ферментации, в результате которой часть нерастворимых (не экстрагируемых) веществ растительной ткани превращается в растворимые и легко усваиваемые. Это те вещества, которые дают вкус, запах и цвет чаю.

Лист растения в своих клетках изначально содержит в себе всё то, что необходимо для ферментации (жидкость, витамины и ферменты). Помяв лист, мы разрушаем часть его клеток и первым показателем ферментации, является повышение температуры, которое обуславливается дыханием растительных клеток и процессами окисления. Кислород они заимствуют из воздуха, остающегося в листьях. Далее в листьях кипрея быстро развиваются и бактериальные процессы. Трава очень богата молочнокислыми бактериями, вызывающими брожение. в результате которого накапливается молочная кислота.

Очень важной особенностью молочнокислых бактерий является их способность развиваться в кислой среде, в которой невозможна жизнедеятельность и гнилостных бактерий и плесени.

- Окончанием ферментации является изменение цвета массы с зелёного на бурый или чёрный, а также изменение травяного запаха на сильный цветочно-фруктовый аромат. Различают три степени ферментации чая – лёгкую, среднюю и глубокую.

- При лёгкой ферментации листья ферментируют до первых признаков фруктово-цветочного запаха (3-6 часов). После высыхания они остаются зелёного цвета. Заваренный чай имеет светлый цвет, мягкий вкус и нежный, но сильный аромат.

- Чай средней ферментации (10-16 часов) получается с ярко выраженным ароматом, умеренно терпким вкусом с

лёгкой кислинкой. Цвет такого чая насыщенный, красновато-коричневый.

- Чай глубокой ферментации (20-36 часов) - терпкий, без кислинки, со сравнительно лёгким ароматом. Цвет такого чая похож на цвет привычного чёрного чая.

Хранится иван-чай много лет, известны сорта сроком хранения девяти и даже десятилетней выдержки, которые со временем стали только лучше и ценнее.

Сам процесс изготовления ароматного, целебного напитка обрисован в замечательной статье о приготовлении напитка иван-чай путем ферментации "Забытый напиток".

Чистый чайник ополоснуть кипятком, насыпать чай в расчёте 1-2 чайные ложки на стакан кипятка, залить горячей водой, накрыть полотенцем, дать настояться минут 10, потом разлить по чашкам, не разбавляя кипятком. А чайник сразу же залить второй раз, потому что второй настой чая ещё вкуснее и ароматнее первого. Ещё минут через 15 разлить чай по чашкам – не надо, чтобы он переставался. И не заваривать этот же чай на другой день! Даже если вы его заливали только один раз, после перерыва хорошо не получится. Пьют копорский чай горячим, тёплым или холодным. При подогреве остывшего чая старайтесь не допускать даже малейшего закипания напитка. Тонкий аромат сразу пропадёт.

Пить иван-чай можно с сухофруктами, мёдом или вареньем. Сахар делает чай приторным. Но можно пить и безо всего. Вкус и так очень хорош!

А этот рецепт фирменного городецкого чая из кипрея Маргариты Ворониной:

Довести воду до кипения (когда пузырьки начнут отрываться ото дна). Приготовить два чайника - большой и поменьше. Насыпать в маленький чайник одну чайную ложку иван-чая (в расчёте на один стакан воды), залить кипятком и настоять 7-10 минут. После этого слить в большой чайник. Уже распаренную заварку залить кипятком и вновь настоять. И так - до четырёх раз. Последний раз заварку настаивать не более трёх минут. Делается это для того, чтобы последовательно извлекать из кипрея полезные ингредиенты. Знаменитый ханерол, способствующий профилактике злокачественных заболеваний, извлекается на третий-четвёртый раз.

Вот и всё, наш **иван-чай** готов! Когда вы впервые его попробуете, не старайтесь сразу сравнить вкус с чем-то уже вам известным, не пытайтесь понять, на что он похож. Чай из кипрея ни на что не похож, у него свой вкус, его собственный и неповторимый. Этим вкусом и наслаждайтесь!

Иван-чай - это просто кладёшь полезных биологически-активных веществ. Известны его иммуностимулирующие свойства. Его противовоспалительное, обволакивающее действие и эффективность при язве желудка, двенадцатиперстной кишки, гастритах и колитах объяс-

